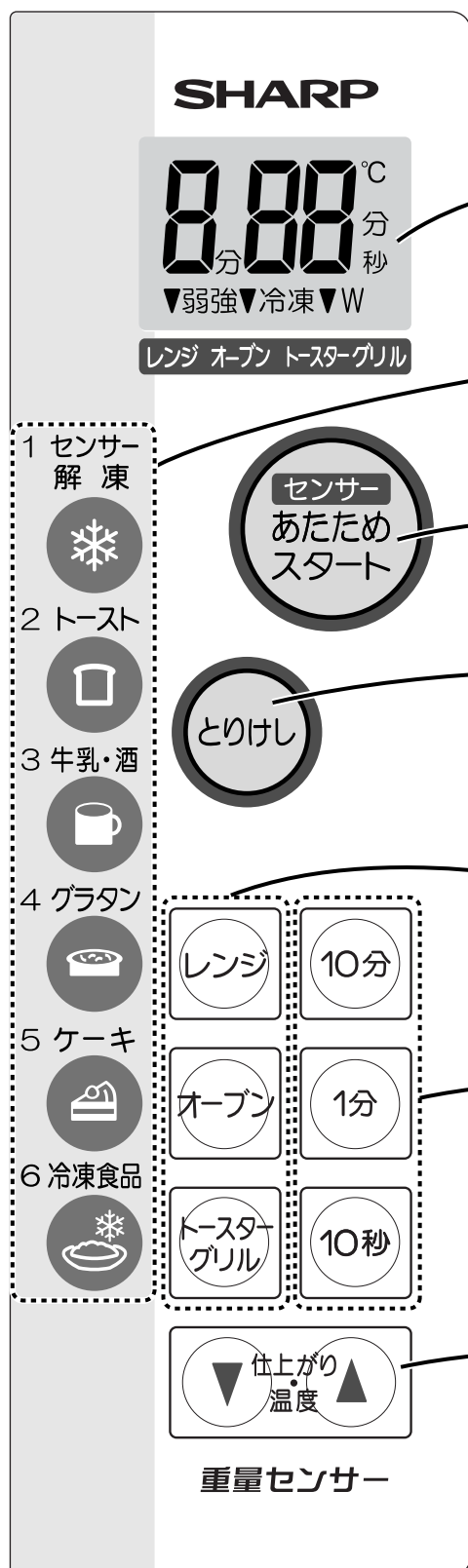
センサーオーブンレンジ 家庭用

形名 RE-S150（アール イー エス）

業務用として使用しないでください。

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
このクックブック(取扱説明編・料理編)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
このクックブック(取扱説明編・料理編)は、保証書とともに、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

操作部の説明

● お買いあげの機種によっては、この取扱説明書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

もくじ

カタログなどに記載している自動メニュー数は、　　色のメニュー4メニューと、自動加熱キー(1センサー解凍・2トースト・3牛乳と酒・6冷凍食品)の5種類を合わせた9メニューです。

料理編

(ページ)

お菓子・パン

▶ 型抜きクッキー ………… 22
▶ スポンジケーキ ………… 22〜23
▶ チョコレートケーキ ………… 23
▶ ロールパン ………… 23

お総菜

▶ マカロニグラタン ………… 24
▶ じゃがいもときのこのグラタン ………… 24
▶ ぶりの照り焼き ………… 25
▶ 鮭とコーンのホイル焼き ………… 25
▶ 山菜おこわ ………… 25
▶ 焼きとり ………… 26
▶ もち ………… 26

手軽に作れる簡単メニュー

▶ あさりの酒蒸し ………… 26
▶ 市販の冷凍ピザ ………… 26
▶ 焼きいも ………… 26

※取扱説明編に記載しているメニュー

▶ ピザトースト ………… 16
▶ いり卵 ………… 16
▶ 市販の冷凍グラタン ………… 18
▶ 野菜をゆでる ………… 20

取扱説明編

(ページ)

● 操作部の説明 ………… 2
● 安全上のご注意 ………… 4〜7

大切なことが書いてあります。
必ず、はじめにお読みください。

● 各部のなまえと付属品 ………… 8
● 電源を入れてカラ焼きをしてください ………… 9
● 加熱のしくみ ………… 10
● 調理のときのお願い ………… 10
● 使える容器(使えない容器にご注意を) ………… 11

● センサーあたため ………… 12
あたための調理例 ………… 13
❖ あたためを手動でするときは ………… 14
● 1 センサー解凍 ………… 15
● 2 トースト ………… 16
● 3 牛乳・酒 ………… 17
● 4 グラタン ………… 18
・市販の冷凍グラタン(手動)
● 5 ケーキ ………… 19
● 6 冷凍食品 ………… 19

● レンジ ………… 20
● トースターグリル ………… 20
● オーブン ………… 21
発酵するとき ………… 21

● お手入れ ………… 27
● 故障かな？ ………… 28〜29
● 保証とアフターサービス ………… 30〜31
● 仕　様 ………… 32

安全上のご注意

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな表示をしています。
その表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

⚠ 危険

● **吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない**
感電・けがや故障の原因になります。

● **自分で絶対に分解・修理・改造をしない**
感電・火災・けがの原因になります。

異物が入った場合や修理は、お買いあげの販売店、またはシャープお客様ご相談窓口にご相談ください。 31ページ

⚠ 警告

● **定格15A（アンペア）以上・交流100Vのコンセントを単独で使う**
他の器具と併用した分岐コンセント(延長コード)を使うと、異常発熱し、発火や感電することがあります。

● **電源プラグの刃や、刃の取付面に付着したほこりは、拭き取る**
発火の原因になります。

● **お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう**
また、濡れた手で抜き差ししない
感電・やけど・けがをすることがあります。

● **傷んだコードや電源プラグ･コンセントの差し込みがゆるいときは、使わない**
感電・ショートによる発火の原因になります。また、電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

電子レンジを安全にお使いいただくために

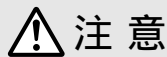
■ 加熱時間は､控えめに

- 飲み物は、加熱しすぎると加熱後、取り出すときに突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります。加熱時間の目安は、17ページを参照してください。
- 食品は、加熱しすぎると発煙・発火することが、あります。

■ お手入れは、加熱終了後や汚れに気付いたらこまめに 27ページ

- 電源プラグを抜き本体や付属品が冷めてから、こまめにお手入れをおこなってください。
- 庫内底面に付着した食品カスは、発煙・発火することがあります。

⚠危険 人が死亡または重傷を負うおそれが高い内容を示しています。

⚠警告 人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

⚠注意 人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

してはいけないことを表しています。

必ず差込プラグをコンセントから抜くことを表しています。

分解や修理改造の禁止を表しています。

必ずアースをすることを表しています。

しなければならないことを表しています。

触れてはいけないことを表しています。

● **熱に弱いものを近付けない**
たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上に置いたり、カーテンなどの燃えやすいものや、スプレー缶を近付けないでください。引火や破裂したり、敷物などは、変形・変色・反りの原因になります。

● **子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない**
感電・やけど・けがをすることがあります。

禁止

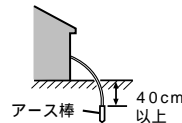
● **電源コード・プラグを傷付けたり、変形させたりしない**
加工する、高温部(排気口)に近付ける、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重い物をのせる、挟み込むなどをすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。

● **アースを確実に取り付ける**
故障や漏電のときに、感電するおそれがあります。
●取り付けは、販売店または最寄りの電気工事店にご相談ください。

アース線接続

アース端子付きコンセントがある場合
アース線先端の皮をむき、アース端子に確実に固定します。

アース専用端子
15mm

アース端子付きコンセントがない場合
湿気のある場所に打ち込みます。
アース棒(別売り)をご使用ください。

ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

水気や湿気の多い所に設置する場合は、お買いあげの販売店または、電気工事店に依頼して、必ず アース工事(D種接地工事)をしてください。

湿気の多い場所
● 飲食店の厨房。● 土間・コンクリート床。
● 酒・しょうゆなどの醸造、貯蔵所。

水気のある場所
アースとともに漏電しゃ断器も設置してください。
● 八百屋・魚屋の洗い場など、水を扱う所・水滴の飛び散る所。
● 地下室のように結露が起きやすい所。

● 設定場所の変更や、ご転居の際には必ず再度アースの取り付けをおこなってください。

※シャープホームページでもお知らせしています。http://www.sharp.co.jp
「お問い合わせ」→「くらしのアドバイス」→「電子レンジ」

■ レンジ加熱とヒーター加熱を誤らないように

● 加熱の種類を誤ると、食品や容器が発煙・発火することがあります。
● 加熱スタート後も加熱の種類を確認してください。

■ 据え付け部の壁面汚れや変色が気になる場合

● 排気口からの油煙や熱風で壁面が汚れたり、変色したりするおそれがあります。
壁面とのすき間は十分にあけるか、あらかじめアルミホイルを壁面に貼ると、汚れを防止できます。

…安全上のご注意

⚠ 注 意

必ず、「使える容器」をご覧ください。 11ページ

加熱によって使えないものがあります。

お料理するとき

● **食品や飲み物などを加熱しすぎない**

禁止

- 発煙・発火のおそれがありますので、様子を見ながら加熱します。
  - **少量のもの**
    (あんまん・パン・やきいもなど)
  - **油が付いたもの**
    (バター付きトースト・フライものなど)
- 飲み物は、取り出すときに突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります。広口の容器に入れ、加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。加熱時間の目安は 17ページ を参照してください。
  - **油脂分の多いもの**(牛乳・生クリームなど)
  - お酒・コーヒーなど

加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。また、容器については 11ページ **を参照してください。**

● **金属容器やアルミホイルなどを使用してレンジ加熱しない**

内側がアルミホイルの容器(レトルト食品など)・金串・アルミケース・アルミキャップ・アルミテープを加熱しない。
火花が出て本体を傷めたりします。
※**特殊な加熱方法でアルミホイルなどを使用します。このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。**

● **鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない**
発火することがあります。

● **回転網の上に汁や油分が落ちそうなバター付きトーストなどをのせて焼かない**
発火することがあります。

● **丸皿に衝撃を加えたり、急冷したり、使用中のドアにも水をかけない**
割れるおそれがあります。

● **びん・密封容器の栓やふたをはずす**
容器が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

● **乳幼児のミルクなどのあたための仕上がり温度を確認する**
やけどをすることがあります。

● **膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる**
殻が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

● **ラップをはずすときは、注意する**
蒸気が一気に出るので、ゆっくりはずしてください。やけどをすることがあります。

● **卵は、割りほぐしてから加熱する**

ゆで卵(殻付き・殻なし)のあたためもしないでください。破裂してやけどやけがをすることがあります。

● **ドアやとってに無理な力を加えない**
本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因になります。

● **水のかかる所や火気の近くで使わない**
感電・漏電することがあります。

● **庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない**
電波漏れによる障害が起こることがあります。

● **回転網をはずすときは、上ヒーターに当てない**
上ヒーターが割れて、けがをすることがあります。27ページ

● **調理以外に使わない**
過熱・異常動作して、発火することがあります。
庫内を収納庫として使わないでください。また､カラ(食品なし)の状態でレンジ加熱しないでください。

● **本体の上に物を置かない**
過熱して焦げたり、天面が変形や変色することがあります。

● **庫内やドアに油･食品カス･煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしない**
発火・発煙したり、さびることがあります。
付着した場合は、冷めてから、必ず、拭き取ってください。

● **電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない。**
断線やスパークして、発火することがあります。

● **ヒーター加熱中や加熱終了後、しばらくは高温箇所(ドア･庫内･付属品など)に触れない**
高温のため、やけどをすることがあります。食品や付属品の出し入れは、乾いたミトンなどをご使用ください。

● **電子レンジが転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する**
感電や電波漏れすることがあります。
(落下を防ぐ、転倒防止金具「品番RK-TB1」別売)

● **長期間使用しないときは、電源プラグを抜く**
絶縁劣化などで感電や漏電･火災の原因になります。

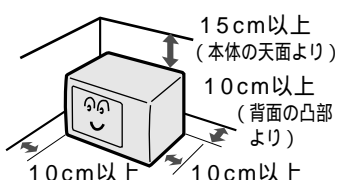
● **庫内の食品が燃えだしたときは、ドアを開けない**
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

●次の処置をしてください。
1. ドアを閉めたまま､とりけしキーを押す。
2. 電源プラグを抜く。
3. 本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
●鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。
●そのまま使用せずに、必ず販売店に点検を依頼してください。

● **壁との間をあける**
(吸気口・排気口をふさがない) 8 ページ

過熱して発火や故障することがあります。

■ 壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。
窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上はなす。
(温度差によって割れる場合があります)
また、**熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向い合うときは、熱変形するおそれがあるため、遠ざけてください。**

消防法　基準適合

上記の記載寸法を離しても調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。
壁の汚れが気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ると、汚れを防ぐことができます。
※製品本体には貼らないでください。

■ **まわりを密閉した状態にしない**
新鮮な空気で吸排気が十分にできるように、天面後面、両側面に開放空間を設ける。製品のまわりにすきまがあっても、5面で囲まれているところに設置しない。

お願い **テレビ、ラジオから3m以上離す**
雑音や画像が乱れる原因になります。

各部のなまえと付属品

上ヒーター（庫内天面）
キャビネット
下ヒーター（底面内部）
ドア(ガラス製)

ハンドル
加熱中ドアを開けると、一時停止します。

庫内灯(庫内右側面)
調理中のみ点灯します。

操作部 2 ページ

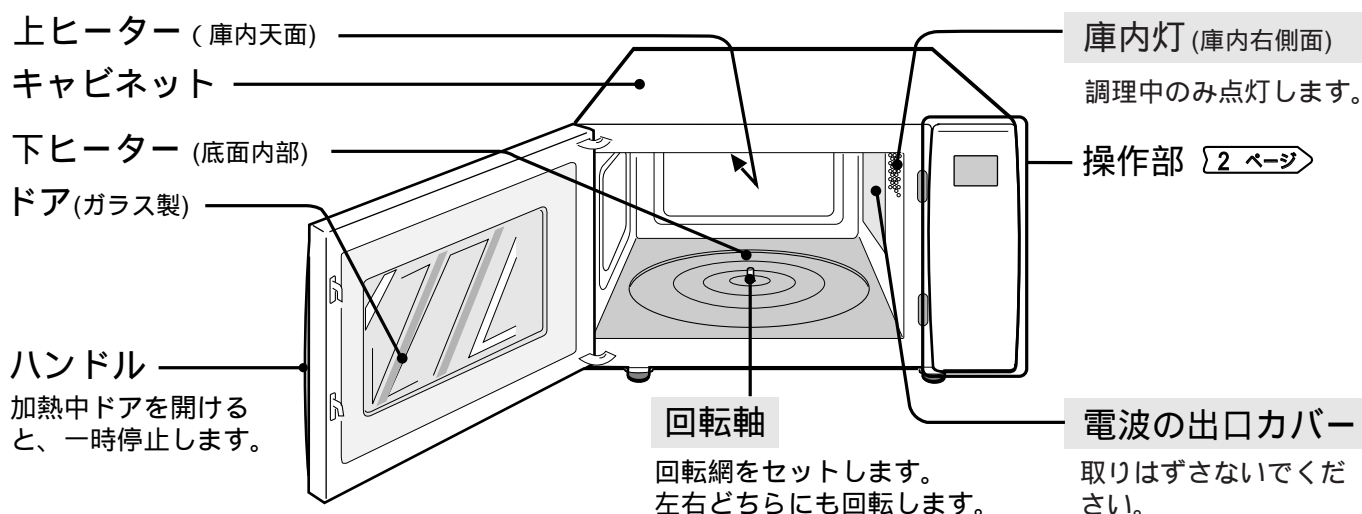
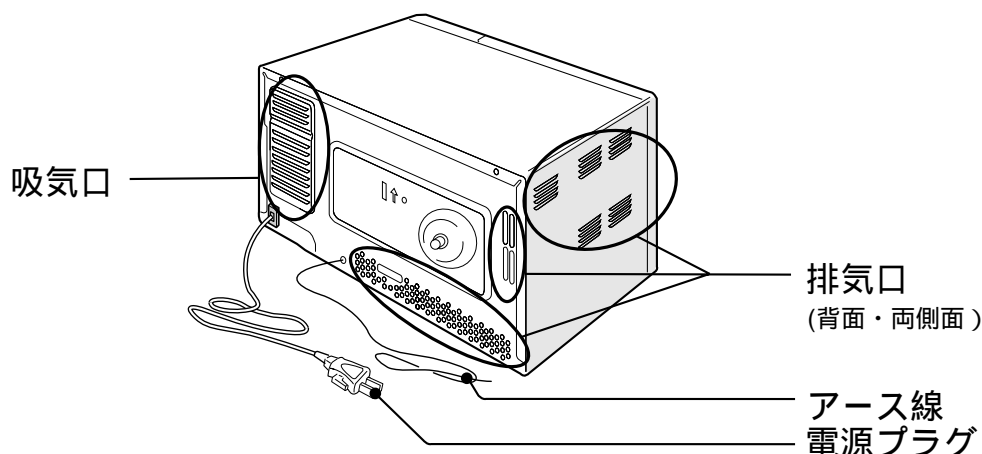
回転軸
回転網をセットします。
左右どちらにも回転します。

電波の出口カバー
取りはずさないでください。

背　面

吸気口

排気口
(背面・両側面)

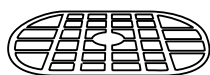
アース線
電源プラグ

必ず、お守りください

回転軸 部分や **電波の出口カバー** に、食品カスが付着したままで使用すると、焦げたり火花が飛んだりします。こまめにお手入れしましょう。27ページ

電源オートオフ機能 (省エネ設計)

- **ドアを開けると電源が入ります。**「0」表示点灯
  ドアを閉めると1分後に電源が切れます。「0」表示消灯
  ※ドアを開けていたり、「0」表示以外のときは、電源は切れません。
  ※庫内温度が高いときは、製品庫内を冷やすためにファンが回転し、電源が切れるまで最大10分かかります。

付属品 （各1）

※紛失や破損したときは、お買いあげの販売店へお申し付けください。(有料)

回転網
常に庫内にセットしておきます。

丸　皿
陶器製です。
落としたり、ぶつけたりしないでください。
※熱くなった庫内の丸皿や食品の出し入れ時には、市販のミトンやふきんなどをお使いください。

印刷物付属品
- **クックブック**
  (取扱説明編・料理編)
- **保証書**

電源を入れてカラ焼きをしてください

オーブン加熱で200℃、20分の加熱をします。

電源を入れる

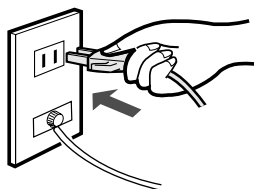
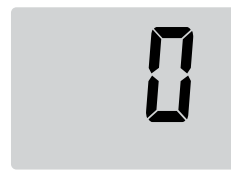
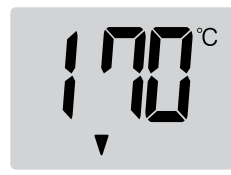
庫内に回転網のみをセットし、ドアを閉める

※回転網は、横向きでなくても支障ありません。無理に回さないでください。

●ご注意

- **ご購入後は、庫内に付着している油を焼き切るため、カラ焼きをしてください。** カラ焼きをしなくても調理できますが、庫内が高温になると吸排気口から煙やにおいが出ます。そのため、調理前にカラ焼きをおすすめします。
- **カラ焼きをするときは、必ず部屋の窓を全開するか、換気扇を回しておこなってください。** 煙やにおいに敏感な小鳥などは、別の部屋に移しておきましょう。

1 電源プラグを差し込み、ドアを開ける

- ドアを開けると「0」表示点灯。(電源が入ります)

2 オーブン を押す

- 初め、170℃を表示します。

3 ▲を押して加熱温度(200℃)を合わせる

- 表示部の ▼ は加熱の種類(オーブン)を示しています。

4 10分 を2回押す

(加熱時間20分を合わせる)

途中で操作をまちがったときは、**とりけし**を押して、**操作2**からやり直してください。

5 センサー あたため スタート を押す

本体がかなり熱くなります。ご注意ください。

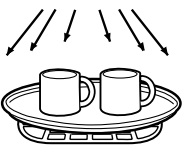
加熱 ▶ 終了音 ピー **20分後 カラ焼き終了**

加熱中・加熱後のご注意

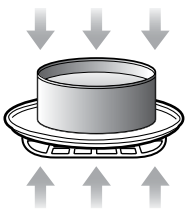
- 高温のため庫内壁が膨張するときに「ポン」と鳴ることがあります。冷めるときも鳴ることがあります。
- 加熱終了後は、製品内部を冷やすために、ファンが回転(最大5分)します。その後、電源が切れます。(最大10分)

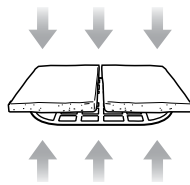
加熱のしくみ

レンジ加熱

食品中の水分子が、摩擦熱（まさつねつ）を起こすため、食品の外側と内部がほぼ同時に加熱されます

- 食品の種類・加熱前の温度によって加熱時間は、異なります。
- 食品の分量が2倍になると加熱時間は、2倍弱になります。

オーブン加熱

上下にあるヒーターで庫内の温度を一定に保ち、食品を包み込んでふっくら焼き上げます

- 発酵は庫内を冷ましてから。

トースターグリル加熱

上下にあるヒーターからの強い熱で焼き上げます

- 汁や油分が底面に落ちそうなメニュー は、丸皿にのせて加熱してください。

- 素材の種類や脂ののりにより、焦げかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。たれつきメニューをするときは、丸皿にアルミホイルを敷き、食品をのせます。(あと始末が楽です)

- 手動加熱の場合、庫内が熱いうちに焼くときは加熱時間を控えめに。

組み合わせ加熱(電波とヒーターで加熱)

- レンジとヒーター(オーブンやトースターグリル)の組み合わせ加熱により、微妙な火加減を自動で調節します。
  4グラタン の加熱方法です。
  ※手動加熱で設定はできません。

調理のときのお願い

「安全上のご注意 お料理するとき 」もあわせてご覧ください。6 ページ

自動加熱のとき

付属品・容器は、加熱に合ったものを

容器は加熱に合った材質で、重すぎたり、軽すぎたりしないものをお使いください。
液体の加熱は、くびれのない広口の容器をお使いください。

自動加熱の連続使用について

加熱時間の追加目的で、同じ食品を自動加熱で続けて加熱しないでください。
食品が、焦げることがあります。もう少し加熱したい場合は、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

加熱中は、ドアの開閉に注意を

残り時間表示が出るまで、開けないでください。
(食品に合った加熱内容を決めています)
もし、途中で開けたり、停電になった場合は、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

記載の材料・分量を守って

この製品に合わせた内容を、記載しています。
材料・分量を変えるときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

レンジ加熱のとき（電波加熱）

レトルト食品や缶詰は、移し替える

アルミなど金属製の容器では、容器の中があたたまらず、火花が出て本体を傷めたりします。

小さく切った根菜などの少量加熱は、必ず浸るぐらいの水を入れて

火花が出ることがあります。

金串などの金属物は使えません

火花が飛んだり、やけどや故障の原因となります。
特殊な加熱方法でアルミホイルなどを使用することがありますが、このクックブックの記載どおりにお使いください。

オーブン・トースターグリル加熱のとき（ヒーター加熱）

ラップやプラスチック容器を使わない

溶けたり、発火するので使えません。

加熱中のドアの開閉はなるべくしない

庫内温度が急に下がります。加熱状態の確認は、残り時間表示になってからすばやく開閉してください。

できあがったらすぐに取り出す

庫内に入れておくと、余熱で焼きすぎになったりします。

換気をしながら調理する

メニューによっては、煙が多く出る場合があります。
部屋の換気をおこなってください。

市販の本やガスオーブン・他の電気オーブンでのレシピは、様子を見ながら

市販の本などの加熱時間や温度では、うまく仕上がらないことがあります。

使える容器 使えない容器にご注意を

× 使えません。 ○ 使えます。

※は、使えない理由、または使いかたによって、使用できないことを記載しています。

加熱の種類 ／ 容器の種類		レンジ（電波）	組み合わせ（電波＋ヒーター）	オーブン・トースターグリル（ヒーター）
ガラス	**耐熱性のある容器**	○ ※急熱・急冷すると割れることがあります。		
ガラス	**耐熱性のない容器** 強化ガラス･カットグラス･クリスタルガラスなど。	× ●レンジ加熱では、カットのないもので、油や砂糖を使わない1～2分以内の加熱に使えます。		
プラスチック	**耐熱性のある容器** (耐熱温度140℃以上)	○ ※砂糖や油分の多い料理は、高温になり､変形したり､溶けたりするため使えません。※時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。※本体は、耐熱性であってもふたは熱に弱いものがあるのでご注意ください。	× ※変形したり、焦げたりするので、使えません。	
プラスチック	**発泡トレーなどの熱に弱いプラスチック容器** (耐熱温度140℃未満)	× ※溶けたり、燃えたりするので使えません。スチロール･ポリエチレン･メラミン(幼児用食器など)･フェノール･ユリアなども、溶けたり焦げたりして使えません。		
陶磁器・漆器など	**陶器 磁器**	○ ※急熱・急冷すると割れることがあります。※色絵やひび、金・銀箔、金・銀線、金･銀粉のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。		
陶磁器・漆器など	**漆器 竹製品 木 紙**	× ※漆器は塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。紙・木・竹製品も焦げたり燃えたりして使えません。●竹串・キッチンペーパー・天ぷら敷紙など、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。		
金属	**アルミ ステンレス ホーローなどの金属容器**	× ※火花が出て、本体を傷めるので、小さなアルミケースも使えません。		○
その他	**ラップ** (耐熱温度140℃以上)	○ ※油分の多い料理は高温になり溶けるため使えません。	× ※溶けたり､発火するので使えません。	
その他	**アルミホイル**	× ※火花が出るので使えませんが、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。(酒のかん･解凍)		○
その他	**オーブン用クッキングシート**	○ ●ケーキ作りで使う硫酸紙・オーブン用クッキングペーパーなどは使えます。※庫内壁面に接触させると焦げることがあります。		
その他	**特殊な形をした容器**	× ※とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をすると､容器の細い部分が集中的に加熱されるため｢突沸｣しやすく､やけどの原因になります。		

センサーあたため

ごはんやおかずをあたためる

使える容器 (レンジ加熱) 11ページ

食品を庫内へ入れてドアを閉める

使う付属品

置きかた

ごはん1杯は、丸皿の中央に置きます。

※食器が軽いとぬるめに仕上がります。

●センサーあたためのしくみ

1

を押す

冷凍食品のときは、**6冷凍食品** で加熱してください。18～19 ページ

加熱

- 加熱途中で残り時間を表示。
- 加熱途中で、混ぜるときは、ドアを開けると一時停止します。
  再スタートは **センサーあたため** を押します。

終了音 ピー

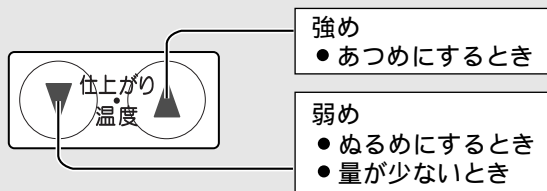
食品を取り出す

仕上がりの調節について

センサーあたため を押した直後に、**仕上がりキー**を押す。(丸皿が1回転する間に押します)

- 「強」または、「弱」を表示します。

強め
- あつめにするとき

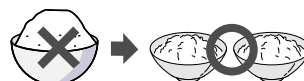
弱め
- ぬるめにするとき
- 量が少ないとき

- 食品に応じて必ず、**仕上がりキー**を押すものがあります。13ページ

ポイント

●センサーあたためのしくみ

食品と容器の重さで自動的に加熱時間が決まります。

- 食品の分量に比べ、容器が大きすぎたり、小さすぎたり、また極端に重い容器を使うと、上手にできないことがあります。
- 軽い耐熱性プラスチック容器 (市販の冷凍お弁当用おかずの容器や、ふた付きの保存容器など)を用いたり、容器を使わずに食品だけを丸皿にのせて加熱するとぬるく仕上がります。

- **陶磁器・耐熱性の容器に入れて加熱します。**
- **量が多いときは2つに分けます。**
  より上手に仕上がります。

●ご注意

- **発泡トレーや耐熱性のないプラスチック容器は、溶けたりするので使えません。**
- **高温で使用した後の丸皿にプラスチックなど熱に弱い容器を置いたり、ラップを敷かないでください。**

●お願い

次のような食品のあたためには、センサーあたため を使いません。

- **飲み物…**

  3牛乳・酒 で加熱します。
  センサーあたため で加熱すると熱くなりすぎて飲み物には、適しません。17ページ

- **パン類…**

  手動 **トースターグリル** で加熱します。
  ロールパン2個(1個30g) **3～4分** 20ページ

- **乾燥したもの、水分の少ないもの**(干もの・落花生など)・**パセリ・青じそなどの乾燥…**

  手動 **レンジ** **200W**で加熱します。20ページ
  加熱しすぎると焦げて煙が出ることがあります。

- **あんまん・肉まん・まんじゅう・茶わん蒸しなどのあたため…**

  「**❖ あたためを手動でするときは**」をご覧ください。
  14ページ

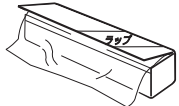
「調理のときのお願い」もあわせてお読みください。 10 ページ
❖ あたためを手動でするときは 14 ページ

あたための調理例

食器の重さによって、仕上がりに差が出ます。写真の食器を参考にしてください。

常温・冷蔵もの

ラップをするもの

しっとり仕上げたい場合に

(煮もの・蒸しもの・汁もの
調理済冷凍食品全般など)
※ラップは、ゆとりをもたせてかぶせます。
加熱後は、すぐにはずします。
(食品・容器の変形の原因)

煮もの

分量：約100～400g

カレー・シチュー

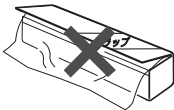
分量：約200～400g
- 加熱後、かき混ぜる。

汁もの（スープ）

分量：1～3杯(約600mL)
- 加熱後、かき混ぜる。

ラップをしないもの

水分をとばしぎみにしたい場合に

(ごはんもの・揚げもの・焼きもの・炒めものなど)

ごはん

分量：1～3杯(約450gまで)
- 固めのごはんは、霧吹きなどで水をふりかける。

炒めもの（焼きそば）

分量：約100～200g
スタート直後：▼（弱め）
- パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
加熱後、混ぜる。

焼きもの（ハンバーグ）

分量：1～4個(約360g)
スタート直後：▼（弱め）
- 表面が乾いていれば、あらかじめサラダ油を塗る。

揚げもの（天ぷら）

分量：約100～400g
- 皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないように並べる。

※いかは、はじけるので手動加熱で控えめに。
※フライは、手動 **トースターグリル** を使うとカラッと仕上がります。お好みで使い分けてください。
調理済フライ(100g)
手動 **トースターグリル** で**5～6分** 20 ページ

やきとり

分量：2～15本(約380g)
スタート直後：▼（弱め）

ピラフ・焼きめし

分量：約100g～400g
- 加熱後、混ぜる。

冷凍もの

冷凍ごはん・冷凍のカレー・シチューなどのあたためは、
6冷凍食品 を使います。18～19 ページ

❖あたためを手動でするときは

を使います
（使いかた 20ページ ）

手動で加熱する場合の時間の目安としてご覧ください。ただし、食品の種類・加熱前の温度などにより仕上がりが変わります。
様子を見ながら加熱してください。

下表の茶わん蒸し以外は、手動レンジ 500Wで加熱します。

あたためるとき

mL=cc

	メニュー名	ラップの有無	分量/目安時間	コ　ツ
常温もの・冷蔵もの	煮もの	有	200g／約2分	——
	カレー・シチュー	有	1人分(200g)／約3分	加熱後、かき混ぜる。
	汁もの(スープ)	有	1杯(200mL)／約2分	加熱後、かき混ぜる。
	肉まん・あんまん	有	1個(約110g)／約1分	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 ※あんまんは、あんが先に熱くなり、3分以上加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は、控えめに。
	まんじゅう	有	1個(65g)／20～40秒	※あんが熱くなるので控えめに加熱する。
	ごはん	無	1杯(150g)／約1分20秒	固めのときは、水を振りかける。
	焼きそば スパゲッティ	無	1皿(200g)／約1分40秒	パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。加熱後、混ぜる。
	ハンバーグ	無	2個(180g)／約1分30秒	——
	天ぷら・フライ	無	1人分(200g)／約1分30秒	——
	やきとり	無	6本(150g)／約1分20秒	照りを出すため、あらかじめたれを塗る。
	ピラフ・焼めし	無	1人分(250g)／約1分50秒	加熱後、かき混ぜる。
	茶わん蒸し	無	1個／ レンジ 200Wで約3分	※具の種類や量によって加熱時間が異なるので様子を見ながら加熱する。
調理済冷凍食品	ごはん	有	1杯(150g)／約3分20秒	——
	カレー・シチュー	有	1人分(200g)／約6分	加熱後、かき混ぜる。
	ハンバーグ	有	2個(180g)／約4分50秒	加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
	しゅうまい	有	15個(230g)／約6分	両面に水を振りかける。
	ピラフ・焼きめし	有	1人分(250g)／約5分30秒	あらかじめよくほぐしておく。
	ミックスベジタブル	有	約100g／約3分30秒	※少量加熱は火花が出ることがありますので、避けてください。
	里いも・かぼちゃ	有	約500g／約14分	——
	肉まん・あんまん	有	1個(約110g)／約1分30秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 ※あんまんは、あんが先に熱くなり、4分以上加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は、控えめに。
	まんじゅう	有	1個(65g)／40秒～1分	※あんが熱くなるので控えめに加熱する。

野菜をゆでるとき （必ずラップかふたをします）

●素材の鮮度によって加熱時間が変わります。

	素　材　名	分量/目安時間	コ　ツ
根菜	にんじん	200g／約11分	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水(1カップ)を加えておく。
	だいこん	200g／約7分	大きさをそろえる。
葉菜／花果菜	キャベツ・白菜	200g／約3分20秒	太い芯はあらかじめそいでおく。
	カリフラワー・ブロッコリー	200g／約3分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
	グリーンアスパラガス	200g／約3分30秒	根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。
	かぼちゃ	400g／約8分	大きさをそろえる。

※じゃがいも、さつまいも、ほうれん草は、20ページ をご覧ください。

1センサー解凍 生ものを解凍する

生のまま冷凍しておいた魚や肉の中心がまだ少し凍っている半解凍状態に仕上げます。肉汁の流出が少なくうまみを逃しません。

準備 庫内へ食品を入れてドアを閉める

置きかた
- 食器には、のせないでください。
- ラップを敷いて食品を丸皿の中央に置きます。
- ラップは、食品より少し大きい程度に敷きます。大きすぎてかぶさっていたり、包んだ状態では、上手に解凍できません。

1 1センサー解凍

を押す

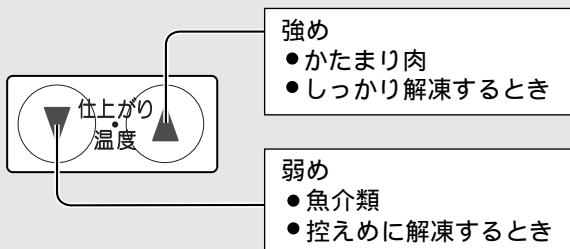
- 加熱途中で残り時間を表示します。

食品を取り出す

素材に応じて仕上がりキーを使います 右記参照

1センサー解凍 を押した直後に**仕上がりキー**を押す。
(丸皿が1回転する間に押します)
- 「強」または、「弱」を表示します。

強め
- かたまり肉
- しっかり解凍するとき

弱め
- 魚介類
- 控えめに解凍するとき

ポイント

- **一度に解凍できる分量は、100～400gまで。**
- **解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。**
  溶けかけているときは、様子を見ながら**手動** **レンジ** **200W**で解凍します。20ページ
- **食品は、同じ種類・大きさにそろえましょう。変色や煮えを防ぐために、身の細い部分や薄い部分には、アルミホイルを巻きます。**

●ご注意

- **食品以外のもの**(バランなどの飾りや敷きもの・調味料の小袋)**といっしょに解凍するのはやめてください。**
- **トースターグリルやオーブン加熱の後は、庫内が熱くなっていますので冷めてから加熱してください。**
  ラップが溶けるおそれがあります。
- **食器には、絶対のせないでください。**
  煮えすぎて失敗するおそれがあります。
- **アルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。**
  火花が出て、本体を傷めたりします。
- **庫内が高温のときは、スタートしません。**
  表示部に「U04」が表示し、お知らせ音が鳴ります。ドアを開けて冷ましましょう。表示が消えれば使えます。29ページ

●素材別のコツ

食品名	仕上がりキー	コ ツ
かたまり肉	(▲ 強め)を押す	——
薄切り肉 とり肉 ひき肉	——	骨付きとり肉は、足の細い部分にアルミホイルを巻く。
まぐろ(赤身) いか・えび 魚	(▼ 弱め)を押す	一尾魚は尾の細い部分にアルミホイルを巻く。

● 上手に解凍するためのホームフリージング(冷凍)のコツ

- **バランなどの飾りや敷きもの・調味料入りの小袋は取り除きます。**
  材料は新鮮なものを薄く、平たく整えます。
- **1回分(200～300g)ずつに分けます。**
  かたまり肉以外は、極端に薄くならないよう3cm以内に厚みをそろえます。
- 必ず空気を抜き、ラップなどで密封します。
  野菜は、固めにゆでて水分をよくきります。

※ゆでた野菜の解凍は **6冷凍食品** で、加熱します。19ページ

2トースト

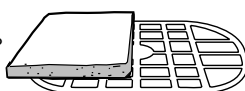
食パンを焼く

準備 庫内へ食品を入れてドアを閉める

使う付属品

回転網

置きかた

1枚焼くときは、片側に置く。
2枚焼くときは、一列に並べる。
常温・冷凍もの
(6枚切り2枚まで)

食パンが庫内壁面に触れないように、中央に寄せます。

1 2 トースト を押す

枚数

2枚焼くときは

2トースト を**2度**押す。
(回転網が1回転する間に押します)

枚数

加熱

● 加熱途中で残り時間を表示します。

終了音 ピー

冷凍保存の食パンを焼くときやお好みの焼き色に調節したいとき

2トースト を押した直後に、**仕上がりキー**を押す。
(回転網が1回転する間に押します)

●「強」または、「弱」を表示します。

強め
●**冷凍食パン**のとき
●濃いめにするとき

弱め
●薄めにするとき

ポイント

●お願い

● **パン類のあたためは、手動 トースターグリル で、様子を見ながら加熱します。**20ページ
ロールパン2個(1個30g)で、3〜4分です。

●ご注意

● **プラスチック容器やラップは溶けたり、焦げたりするため使えません。**
● **バターを塗った食パンは焼かないでください。**
バターが庫内底面に落ち、発煙・発火のおそれがあります。
● **冷凍パンは保存状態により焼き色が異なります。**
● **回転網の構造上、上面と下面の焼け具合は、異なります。**

❖ 手動でするときは

食品名	分量	目安時間
食パン 常温もの 6枚切り	1枚	トースターグリル で 3分50秒〜4分50秒
	2枚	トースターグリル で 4分20秒〜5分30秒

ピザトースト

手動 トースターグリル で加熱します。
(8〜9分)

食パン2枚(6枚切り)にピザソースを適量塗り、薄切りにしたサラミソーセージ10枚と玉ねぎ20g、輪切りピーマン8枚を等分にのせ、ピザ用チーズ40gを等分に散らし、回転網に並べる。

トーストによく合うかんたん一品

いり卵

キー	使う付属品
手動 レンジ 500W	

材料 (1人分) 80kcal

● 卵 ……… M1個
Ⓐ 牛乳 ……… 大さじ1
　 塩・こしょう … 各少々

1 耐熱性のコップに卵を割り入れてほぐし、Ⓐを加えて混ぜ合わせる。

2 ふたをせずに丸皿の中央に置く。
レンジ 500Wで1分10秒〜1分20秒
加熱する。加熱後、かき混ぜてほぐす。

⚠ 注 意

●卵は割りほぐしてから加熱する。
●ゆで卵は作らない。あたため直しもしない。(破裂してやけどをすることがあります)

3牛乳・酒

使える容器(レンジ加熱) 11ページ

庫内へ食品を入れてドアを閉める

使う付属品
丸皿
回転網

置きかた

1杯のときは、丸皿の中央に、
2杯以上は、同一円周上に置きます。

（2杯）
（3杯）
（4杯）
牛乳ビンのまま加熱するとふき出します。必ず、カップに移し替えてください。

1 3 牛乳・酒 **を押す**

酒のかんをするときは

3牛乳・酒 を押した直後に、**仕上がりキー▼(弱め)** を押す。
(丸皿が1回転する間に押します)

加熱
● 加熱途中で残り時間を表示します。

● 酒のかんの仕上がりを調節するときは、**手動** レンジ **500W**で様子を見ながら、加熱してください。

牛乳の仕上がりを調節するとき

3牛乳・酒 を押した直後に、**仕上がりキー**を押す。
(丸皿が1回転する間に押します)
●「強」または、「弱」を表示します。

強め
● あつめにするとき
● 1杯あたりの量が多いとき
● 加熱前の基準温度より低いとき

弱め
● ぬるめにするとき
● 1杯あたりの量が少ないとき
● 加熱前の基準温度より高いとき

ポイント

● 一度に加熱できる分量は、基準分量1～4杯(本)まで。(下表参照)
● ふたやラップはしません。
● 容器は、基準分量を入れて8分目ぐらいになるものを使います。(下表参照)
● 加熱前、加熱後も必ずかき混ぜます。
● 加熱前の温度によっては、仕上がりキーを押してください。(牛乳・コーヒーのとき)
● 基準分量よりもかなり少ないときは、手動 レンジ 500Wで様子を見ながら、あたためてください。

mL＝cc

基準分量	牛乳（コーヒー）	酒
基準分量 （ ）内は、コーヒー	200mL (150mL)	180mL
加熱前の基準温度 （ ）内は、コーヒー	冷蔵保存…約8℃ (常温保存…約20℃ ※牛乳より約10℃あつめに仕上がります。)	常温保存…約20℃
容　器		アルミホイル
	● コップは、低めの広口容器を使う。 ● 酒をとっくりに入れて、くびれているところより量が上にくるときは、くびれているところに**アルミホイル**を巻く。	

●ご注意

● **酒のかんでアルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。**
火花が出ることがあり、危険です。

❖ 手動でするときは

食品名	分　量	目安時間
牛乳(冷蔵もの)	1杯(200ml)	レンジ 500Wで約2分
酒(常温もの)	1本(180ml)	レンジ 500Wで約1分20秒

加熱しすぎないでください。
飲み物は、取り出すときに、突沸してやけどをすることがあります。
加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。

4グラタン／5ケーキ／6冷凍食品

準備

庫内へ食品を入れてドアを閉める

置きかた

- 食品の置きかたは、各メニューのポイントをご覧ください。

1

目的のキーを押す

- 加熱途中で残り時間を表示します。

食品を取り出す

仕上がりの調節について

- お好みの焼き色やメニュー・分量に応じて調節してください。

※食品によって、必ず**仕上がりキー**を押すものがあります。

目的のキーを押した直後に**仕上がりキー**を押す。
(丸皿が1回転する間に押します)

- 「強」または、「弱」を表示します。

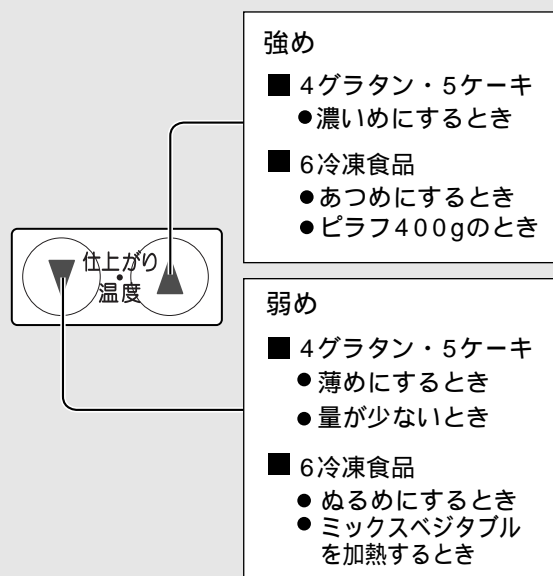
強め

■ **4グラタン・5ケーキ**
- 濃いめにするとき

■ **6冷凍食品**
- あつめにするとき
- ピラフ400gのとき

弱め

■ **4グラタン・5ケーキ**
- 薄めにするとき
- 量が少ないとき

■ **6冷凍食品**
- ぬるめにするとき
- ミックスベジタブルを加熱するとき

4 グラタン

ポイント

使える容器 (組み合わせ加熱) 11 ページ

置きかた

1皿のときは、丸皿の片側に置きます。

●このキーでできるメニュー

- **マカロニグラタン** 24ページ
- **じゃがいもときのこのグラタン** 24ページ

- チーズやホワイトソースの固さによって、焦げ色が異なりますので、お好みの焼き色になるように加熱時間を調節します。
- チーズは、溶けるタイプのものを使います。
  ※溶けるタイプのチーズの方がこんがり香ばしく焼き上がります。粉チーズを使うときはバターを少しずつ散らして焼くとよいでしょう。
- 焼く前にソースや具が冷めている場合は、ふたをせずに丸皿にのせ、**手動** [レンジ] **500W**で人肌程度まであたためてから焼きます。

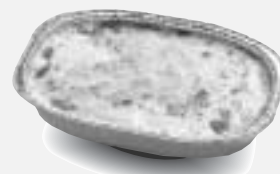
●お願い

- 金属製の容器や、金・銀もようのある容器は、[**4グラタン**]では使用しないでください。
  ※レンジ加熱が入るため、火花が飛ぶことがありますので、**手動** [**トースターグリル**]で**13〜16分**(2皿のとき)を目安に様子を見ながら、加熱してください。

市販の冷凍グラタン

市販の冷凍グラタンは、手動で加熱します。

- アルミ容器入りの市販冷凍グラタンは、包装されているラップをはずして丸皿にのせる。
  (1皿のときは、丸皿の片側にのせる)
- **手動** [**トースターグリル**] で**約20分**(1皿240gのとき)に合わせて[**スタート**]を押す。
  加熱終了後､続けて再び[**トースターグリル**]で**約9分**に合わせて[**スタート**]を押す。

  ※メーカーや中身の材料・保存状態・製造年月日などにより、仕上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。
- ポリプロピレン容器入りなどの電子レンジ対応の市販冷凍グラタンは、自動加熱では、ヒーター加熱によって溶けたり焦げたりしますので、包装されているラップをはずして丸皿にのせ、パッケージ記載の加熱時間を参考に、レンジ加熱で様子を見ながら加熱を加減してください。

5 ケーキ

ポイント

使える容器 (オーブン加熱) 11 ページ

置きかた

丸皿の中央に置きます。

●このキーでできるメニュー

- **スポンジケーキ** 22ページ
- **チョコレートケーキ** 23ページ

- **予熱の必要がありません。**
- **型は金属製の丸型を使います。**
- **直径15cm・18cm・21cmの丸型で焼けます。**

材料 ＼ 丸型の直径	15cm	21cm
薄力粉	60g	120g
卵	M2個	M4個
砂糖	60g	120g
バター	10g	20g
牛乳	小さじ2	小さじ4
❖手動でするときは オーブン で150℃に予熱後	33〜36分	43〜46分

※直径18cm用の分量・作りかたは、22ページ を参照ください。

6 冷凍食品

ポイント

使える容器 (レンジ加熱) 11 ページ

置きかた

必ず、皿にのせて丸皿の中央に置きます。

●加熱できる食品と一度にできる分量

素材名	分量	仕上がりの調節
ごはん ※1	約100〜600g	──
カレー・シチュー ※2	約100〜200g	──
焼きもの(ハンバーグ) ※3	1〜4個(約360g)	──
蒸しもの(しゅうまい) ※4	5〜15個(約230g)	──
ピラフ	約100〜400g	400gのとき ▲(強め)
ミックスベジタブル ※5	約100〜300g	▼(弱め)
里いも・かぼちゃ	約100〜500g	──

※1…皿にのせるか容器に入れる。
※2…浅い容器に入れる。加熱後かき混ぜる。
※3…加熱後ラップしたまま2〜3分蒸らす。
※4…両面に水を振りかける。
※5…少量の加熱は火花が出ることがありますので避けてください。

- **容器や皿に入れて、必ずラップかふたをします。**

ごはん

カレー・シチュー

焼きもの(ハンバーグ)

●お願い

- 市販食品はメーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより仕上がりが異なることがあります。加熱が足りないときは「**❖あたためを手動でするときは**」を参考に様子を見ながら加熱してください。14ページ
  ※記載の加熱方法と時間は、商品パッケージ記載のものと異なる場合があります。

手動加熱

レンジ/トースターグリル

ご自分で加熱の種類や加熱時間(温度)を決めて加熱する

準備　庫内へ食品を入れてドアを閉める

使う付属品

レンジ のとき

丸皿

回転網

トースターグリル のとき

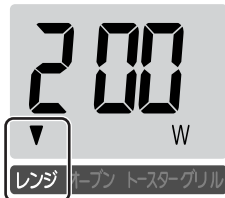
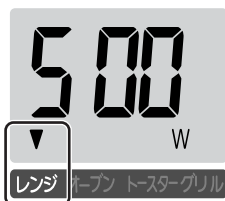
回転網

トースターグリルのときでも、汁や油分が落ちそうなメニューは、回転網に丸皿をのせて使います。

1 加熱の種類を選ぶ

レンジ

レンジ **を押す**

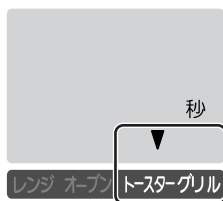
押すたびに
500W⇔200Wに切り換わります

※加熱中にレンジを押すと出力の確認ができます。

トースターグリル

トースターグリル **を押す**

2

1分

10秒

を押して加熱時間を合わせる

10分のとき

最大加熱時間

レンジ 500W	15分
レンジ 200W	99分
トースターグリル	20分

3

を押す

● 残り時間を表示します。

レンジ を使って手軽に

野菜をゆでる

ポイント

- **陶磁器、耐熱性の容器に入れて(のせて)加熱します。**
- **必ずラップかふたをします。**
  葉菜類はラップに包み、葉と茎を交互に重ねます。
- **量が多いとき**(300g以上)**は同量ずつ2つに分けます。**
- **材料の大きさはそろえます。**
- **水気を残して加熱します。**
  食品の乾燥や脱水を防ぎます。
- **アクの強い野菜は、加熱前や後にアクぬきをします。**
- **容器に入れるときは、重ならないようにします。**
  (にんじんなど小さいものは、かまいません)

●ご注意

- 鮮度によって記載の加熱目安時間が変わります。
- 小さく切ったにんじんや冷凍ミックスベジタブルの少量加熱(100g以下)は、火花が出てラップが溶けたりすることがあります。大きめの容器に野菜が浸るぐらいの水を入れ、ふたをして加熱してください。
  ※にんじん50g(水50mL)で レンジ **500W** で**約2分30秒。**
- 加熱しすぎると(とくに少量の根菜の場合)発煙・発火のおそれがあります。
- レンジ **500W**で15分を連続して2回加熱すると、自動的に350Wに出力が変わります。
  その場合、表示部に「弱」が点滅してお知らせします。様子を見ながら加熱時間を調節してください。

じゃがいも・さつまいも

- 1個(150g)のとき
  レンジ **500W**で**約4分**に合わせ、**スタート**を押す。
  ※丸ごと加熱するときは、丸皿の中央を避けて置く。
  ※丸ごとのときは、加熱後ラップをしたまま蒸らし、熱いうちに皮をむく。

丸ごとゆでるとき

切ってゆでるとき

ほうれん草

- 200gのとき

1. 太い根には十文字の切り込みを入れて、葉と茎を交互に重ねてラップに包み、皿にのせる。
2. レンジ **500W**で、**2分30秒～3分**に合わせ、**スタート**を押す。
3. アク抜きと色止めのため、すぐに水に取る。

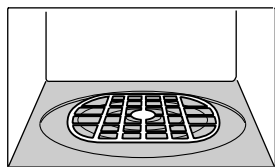
手動加熱

オーブン

予熱なしオーブンの操作方法…食品を庫内に入れて、下記操作の**1→2→5→6**の順におこなってください。
※予熱なしは庫内の温度が高いうちに加熱を追加する目的で使います。

市販の本やガスオーブン、他の電気オーブンのレシピで作るときは、この取扱説明書（クックブック）内の類似メニューの温度を参考に様子を見ながら加熱してください。（市販の本などの加熱時間や温度ではうまく仕上がらないことがあります）

準備　予熱をする

回転網だけをセットしドアを閉める

使う付属品

回転網

※食品・丸皿は、入れません。
※回転網は斜めになっていてもかまいません。

1 **を押す**

170℃

レンジ　オーブン　トースター·グリル

2

下がる　上がる

を押して加熱時間を合わせる

180℃のとき

例 180℃のとき
▲を押す

温度設定範囲
40℃·110℃〜200℃
（10℃刻み）

3 **を押す**

予熱

予熱が完了すると
（設定温度になると）

完了音
ピッピッピッピッピッピッ

設定温度が点滅

※30分間予熱状態を保っていますが、合わせた温度が190℃以上のときは、15分間となります。
（その間、温度表示は点滅しています）

焼き上げる

4 丸皿と食品を入れ、ドアを閉める

使う付属品

丸皿
回転網

※ドアを開けると温度が下がります。
すばやくドアの開閉をしてください。

5

を押して加熱時間を合わせる

20分のとき

最大加熱時間 99分

例 20分加熱するとき
10分を2回押す

6 **を押す**

加熱

●残り時間を表示します。

終了音
ピー

●ポイント

●加熱（予熱）途中での温度変更は、**オーブン**を押し、温度表示中に**温度キー**を押すと変更できます。
●加熱終了後に加熱を追加するときは、食品を庫内に入れたまま操作**1→5→6**をおこなってください。

発酵するとき

丸皿に食品をのせて庫内へ入れる。

「**オーブン**」の操作**1→2**（40℃に合わせる）**→5→6**をおこなってください。

お菓子・パン

型抜きクッキー

キー	使う付属品
手動 オーブン	

材料（約21個分）

●バター…………………… 35g
●砂糖…………………… 30g
●溶き卵……………… 大さじ1
●バニラエッセンス……… 少々
●薄力粉…………………… 70g

1 やわらかくしたバターと砂糖を白っぽくなるまで練り混ぜ、溶き卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。

2 1 に薄力粉をふるい入れてサックリと混ぜ合わせる。

3 2をひとまとめにしてラップに包み、冷蔵室で30分以上ねかせる。

4 予熱する（庫内は回転網のみ）。
オーブン 170℃で、スタート を押す。

5 3の生地をラップとラップの間にはさみ、めん棒で5mm厚さに伸ばし、好みの型で抜く。

※一度型で抜いた生地は、まとめては、抜くことをくり返します。

6 薄くバターをぬった丸皿に 5 を並べる。予熱が終われば、**16～18分**に合わせ、スタート を押す。

※アイシング（粉砂糖40g、レモン汁大さじ½を混ぜ合わせたもの）で、冷めたクッキーに模様を書いてもよいでしょう。

スポンジケーキ

キー	使う付属品
5ケーキ	

材料（直径18cmの金属製丸型1個分） mL＝cc

●スポンジケーキ生地
- 薄力粉……………… 90g
- 卵…………………… M3個
- 砂糖………………… 90g
- バニラエッセンス…… 少々
- バター……………… 15g
- 牛乳……………… 大さじ1

●ホイップクリーム
- 生クリーム……… 300mL
- 砂糖…………… 大さじ3
- バニラエッセンス・ブランデー… 各少々

●仕上げ用フルーツ
（いちご・缶詰のフルーツなど好みで）
…………………………… 適量

●硫酸紙または
オーブン用クッキングペーパー

1 丸型に薄くバター（分量外）をぬり、硫酸紙を敷く。薄力粉はふるう。

2 卵は卵黄と卵白に分け、卵白は大きいボールに入れて**ツノが立つまで**泡立て、半量の砂糖を少しずつ加えてさらに**ツヤがでるまで泡立てる。**

※ボールや泡立器は、水分や油分のついていないものを使います。水分や油分がついていると、泡立ちが悪くなります。

3 卵黄の方に残りの砂糖を加えて**白っぽく筋がつくくらい（マヨネーズ状）まで泡立てる。**

4 2と3を合わせ、バニラエッセンスを加えて、泡立器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。

5 4に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないようにサックリと**粉けがなくなるまで底から生地を持ち上げるようにして混ぜる。**

※混ぜかたが足りないとキメが粗く、混ぜすぎるとふくらみが悪くなります。

6 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、ラップをして丸皿にのせる。[レンジ] **200W**で**1～2分**に合わせ、[スタート] を押して、かたまりがなくなるまで溶かす。加熱後、あたたかいうちにヘラをつたわせて5に加え、手早く混ぜ合わせる。

7 1の型に6を流し入れ、型をゆすって表面をならしたあと、トントンと型を少し落として空気抜きをし、丸皿にのせる。[5ケーキ] を押す。

❖**手動でするときは[オーブン]150℃**に予熱後、**約40分**

※竹串を中心に刺してみて生地がついてこなければ焼き上がりです。

加熱後、焼き縮みを防ぐため、すぐに型ごと **20～30cm高さから1回落とし、** 型から出して冷ます。

8 ボールに冷やした生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールごと**冷やしながら泡立て**、トロリとしたらバニラエッセンス・ブランデーを加え、ツノが立つまで泡立てる。

9 フルーツは飾り用のものを残して薄切りにする。ケーキは横半分に切り、ホイップクリームとフルーツをサンドして残りのホイップクリームとフルーツで表面を飾る。

チョコレートケーキ

1 スポンジケーキの1～7と同じようにする。ただし、ココア(20g)を、薄力粉(70g)と合わせてふるう。

❖**手動でするときは[オーブン]150℃**に予熱後、**約40分**

2 スポンジケーキの8と同じようにしてホイップクリームを作る。ただし、ココア(大さじ4)を同量の湯で溶いてから加え、バニラエッセンス・ブランデーは加えない。横半分に切ったスポンジケーキに薄くぬってサンドし、残りのクリームで表面を飾る。

ロールパン

キー	使う付属品
手動 [オーブン]	

材料（6個分） mL＝cc

Ⓐ
- 強力粉 150g
- 砂糖 大さじ1 ½
- 塩 小さじ ⅓

- ●ドライイースト 小さじ⅔(2g)
（予備発酵のいらないもの・(注)ドライイーストは古くなると、パンのふくらみが悪くなります。）
- ●牛乳（室温のもの） 80mL
- ●溶き卵 M⅓個分
- ●バター 25g
- ●ドリュール
  - 溶き卵 大さじ1
  - 塩 少々

1 大きいボールにⒶを合わせてふるい入れる。ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳・溶き卵を順に入れて軽く混ぜたあと、やわらかくしたバターを加える。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、生地全体が均一に耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。

生地をのばしてみて指が透けて見えればちょうどよい状態。生地がちぎれるようなときは、もう少しこね足す。

3 薄くバターをぬったボールに生地を入れ、ラップをして丸皿にのせる。

[オーブン] **40℃(発酵)**で、**40～50分**に合わせ、[スタート] を押して1次発酵をする。

※1次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足ですので様子を見ながら5～15分発酵時間を足してください。

4 生地を軽く握りこぶしで押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。スケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて15～20分おき、生地を休ませる。

5 丸くなっている生地を涙形( )にしてめん棒でのばし、太い方から巻く。これを、薄くバターをぬった丸皿に**間隔をあけて**並べる。

6 5に霧を吹く。[オーブン] **40℃(発酵)**で、**30～40分**に合わせ、[スタート] を押して2次発酵をする。**途中表面が乾いてくれば、霧を吹く。**

※2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は、様子を見ながら5～15分発酵時間を足してください。

7 予熱する（庫内は回転網のみ）。

[オーブン] **180℃**で、[スタート] を押す。

8 6の表面にドリュールをぬる。予熱が終われば**17～19分**に合わせ、[スタート] を押す。加熱後あら熱をとり、人肌程度になったら、ビニール袋に入れて乾燥を防ぐ。

料理編

お総菜

マカロニグラタン

キー	使う付属品
4グラタン	

材料（4人分）

●ホワイトソース
- 薄力粉・バター……… 各30g
- 牛乳…………………… 2カップ
- 塩、こしょう………… 各少々

●マカロニ(ゆでて、バター10gをからめておく)………… 80g
●えび …………………… 200g
●玉ねぎ ………… ½個(100g)

Ⓐ
- マッシュルーム(缶詰・薄切り)……… 50g
- 白ワイン …………大さじ2
- バター ……………… 15g

●塩・こしょう………… 各少々
●ピザ用チーズ ………… 80g

1 大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ふたをせずに丸皿にのせる。［レンジ］**500W**で**約1分30秒**に合わせ、［スタート］を押す。 加熱後、泡立器でよくかき混ぜ、牛乳を少しずつ加えてのばし、塩、こしょうでひかえめに味を付ける。 再びふたをせずに［レンジ］ **500W**で**約10分**に合わせ、［スタート］を押す。途中、2～3度取り出して混ぜ、［スタート］を押す。
※加熱途中に取り出す場合は［とりけし］は押さずに、ドアを開けて、加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

2 えびは殻をむいて背ワタを取り、玉ねぎは薄切りにして耐熱容器に入れ、Ⓐを加えてラップをする。［レンジ］**500W**で**6～7分**に合わせ、［スタート］を押す。
加熱後、出た煮汁は**1**のホワイトソースに混ぜる。

3 **2**にゆでたマカロニを加えて塩・こしょうとホワイトソースの半量であえ、薄くバターをぬったグラタン皿に 4等分して入れる。残りのホワイトソースを等分にかけ、ピザ用チーズを散らす。

4 まず2皿を丸皿に並べ、［4グラタン］を押す。

❖ 手動でするときは
［レンジ］**500W**で**約2分**のあと、［トースターグリル］で**13～16分**
加熱後、取り出して残りの2皿も同じようにして焼く。

※4人分を大皿で一度に焼くときも、同じようにします。
ただし、焼く前にソースや具が冷めている場合は、ふたをせずに丸皿にのせ、［センサーあたため］を押してあたためてから焼いてください。

じゃがいもときのこのグラタン

キー	使う付属品
4グラタン	

材料（4人分）

●じゃがいも …… 2個(300g)

Ⓐ
- しめじ（小房に分ける）…………1パック(100g)
- 玉ねぎ(みじん切り)…………… ½個(100g)
- ピーマン(1cmの角切り)…… 2個
- ツナ(缶詰・ほぐす)…… 100g
- 塩……………………小さじ½
- こしょう…………………… 少々

●ピザ用チーズ …………150g

※一度に1～2皿(大皿なら4人分)まで焼けます。

1 じゃがいもは、皮ごと丸のまま耐熱性の皿にのせ、ラップをして丸皿にのせる。［レンジ］ **500W**で**約7分**に合わせ、［スタート］を押す。加熱後、皮をむいてつぶす。

2 **1**にⒶとピザ用チーズのうち30gを加えて混ぜ合わせ、薄くバターを塗ったグラタン皿に4等分して入れ、残りのピザ用チーズを等分に散らす。

3 まず2皿を丸皿に並べ、［4グラタン］を押す。

❖ 手動でするときは
［レンジ］ **500W**で**約2分**のあと、［トースターグリル］で**13～16分**
加熱後、取り出し残りの2皿も同じようにして焼く。
※4人分を大皿で一度に焼くときも同じようにします。

ぶりの照り焼き

キー	使う付属品
手動 トースターグリル	

材料（4人分）

- ●ぶり……4切れ（1切れ100g）
- ●たれ
  - しょうゆ……大さじ3
  - みりん……大さじ2
  - 酒……大さじ1

1 ビニール袋にたれとぶりを入れ、途中上下を返しながら約1時間冷蔵室で漬けこむ。

2 丸皿にアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって、汁気をきった **1** の裏側を上にして並べる。トースターグリルで**約15分**に合わせ、スタートを押す。加熱後、取り出して裏返し、再びトースターグリルで**約7分**に合わせ、スタートを押す。

鮭とコーンのホイル焼き

キー	使う付属品
手動 オーブン	

材料（4人分）

- ●じゃがいも……2個（300g）
- ●生鮭……4切れ（1切れ80g）
- ●塩・こしょう……各適量
- ●スイートコーン（缶詰・つぶ状）…80g
- Ⓐ タルタルソース……60g
- Ⓐ 生クリーム……大さじ3
- ●サラダ油……適量
- ●アルミホイル（25cm角）…4枚

1 じゃがいもは3㎜厚さの輪切りにし、耐熱性の皿にのせてラップをし、丸皿にのせる。レンジ **500W**で**約7分**に合わせ、スタートを押す。

2 予熱する（庫内は回転網のみ）。オーブン**190℃**で、スタートを押す。

3 アルミホイルを広げてサラダ油をぬり、**1**・塩・こしょうをした生鮭、汁気をきったコーンの順に等分にのせ、混ぜ合わせたⒶをかけて包む。

4 丸皿に**3**を並べ、予熱が終われば、**30〜35分**に合わせ、スタートを押す。

山菜おこわ

キー	使う付属品
手動 レンジ500W	

材料（4人分） mL=cc

- ●もち米……2カップ（340g）
- ●山菜の水煮……120g
- Ⓐ 水……300mL
- Ⓐ 薄口しょうゆ……大さじ½
- Ⓐ 塩……少々

1 もち米は洗って大きめの耐熱容器に入れ、水気をきった山菜の水煮とⒶを加え、約1時間漬けておく。

2 **1** にラップをして丸皿にのせる。レンジ **500W**で**約10分**に合わせ、スタートを押す。加熱後、取り出して全体を混ぜ、再びラップをして、レンジ **500W**で**約9分**に合わせ、スタートを押す。加熱後、軽く混ぜる。

メニュー

お総菜

焼きとり

キー	使う付属品
手動 トースターグリル	

材料（8本）

●とりもも肉………… 300g
●白ねぎ…………………… 2本
●たれ
　しょうゆ………… 大さじ4
　みりん…………… 大さじ3
　砂糖……………… 大さじ2
　酒………………… 大さじ1½
　サラダ油………… 大さじ1

1 とり肉は24等分し、白ねぎは3cm長さに切り、竹串に交互に刺す。

2 ビニール袋にたれと1を入れ、途中上下を返しながら、約1時間冷蔵室で漬けこむ。
※竹串の先で袋を破らないように注意してください。

3 丸皿にアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって、汁気をきった2を並べる。 トースターグリル で**約16分**に合わせ、スタート を押す。加熱後、取り出して裏返し、再び トースターグリル で**約11分**に合わせ、スタート を押す。

もち

キー	使う付属品
手動 トースターグリル	

材料

●切りもち………… 4個(1個50g)

1 切りもちを回転網の中央を避けて並べる。
トースターグリル で**9～10分**に合わせ、スタート を押す。
※焼き色はつきにくいですが、ふくれてきたらできあがりです。
もちの質や保存期間などにより、加熱具合が違ってきますので、様子を見ながら加減してください。

手軽に作れる簡単メニュー

操作の手順と付属品は20ページをご覧ください。

メニュー名	分量	加熱の種類と目安時間	作りかた (mL=cc)
あさりの酒蒸し	4人分	レンジ 500W で 5～6分	あさり400gは塩水につけて砂出ししたのち、底の平らな耐熱容器に入れて酒50mLをふり、ラップをして加熱する。
市販の冷凍ピザ	直径約15cm	トースターグリル で 13～15分	包装をはずし、直接丸皿にのせます。 ※メーカーや中身の材料・保存状態・製造年月日などにより、仕上がりが異なることがあります。様子を見ながら加減してください。
焼きいも	2本（400g）	トースターグリル で 約20分 加熱終了後、再び トースターグリル で 約20分	さつまいも2本（1本200g）は、洗って水気を拭き、フォークで数カ所穴を開け、回転網の中央を避けて並べる。 ※太さや重さなどにより、加熱具合が違ってきますので様子を見ながら加減してください。

※焼きいもの加熱時間は、トースターグリル加熱の最大加熱時間 (20分)を超えるため、2回に分けて設定します。

お手入れ　汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイントです

必ず電源プラグを抜き、本体・付属品が冷めてからおこなってください。
(電源プラグのほこりも拭き取りましょう)

庫内に食品カスが付着すると、発煙や火花が出る原因になります。長くお使いいただくためには、日頃からこまめにお手入れしましょう。

本　体(内側・外側)の汚れ

固く絞ったふきんで水拭きをします。
汚れが落ちにくいときは、うすめた台所用合成洗剤(中性)を使い、最後は水拭きをします。

電波の出口カバー
食品カスが付いたまま使用しない。
焦げたり燃えたりする場合があります。
※取りはずさないでください。

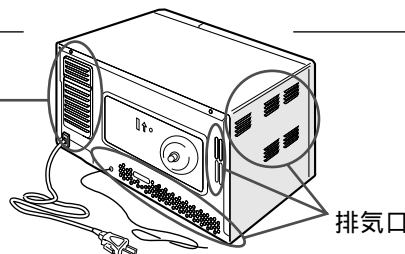
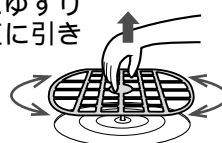
操作部
スプレー式の洗剤を直接かけない。
液が浸透し、故障の原因となります。

ドアガラス
食器などを当てたりして、傷を付けない。
加熱中にひびが入り、割れたりすることがあります。

庫内・庫内底面・ドアの内側
食品カスや飛び汁は､穴やすきまに残したままにしない。
- かたく絞った、ぬれぶきんで拭いてください。
- 落ちにくい汚れは、ぬれたふきんをのせ、しばらくおいてから拭いてください。

回転網のはずしかた
軽く左右にゆすりながら垂直に引き抜きます。

勢いよく引き抜くと天面の上ヒータに当たり、割れる場合があります。

吸気口・排気口
ほこりは、拭き取ってください。
換気できずに、故障のおそれがあります。

庫内のにおいが気になるときは
庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きします。9 ページ

付属品の汚れ

やわらかいスポンジを使い、洗ったあとは、よく乾燥させてください。

回転網
丸皿
- こまめにふきんで水拭きするか､台所用合成洗剤(中性)を使います。
- 丸皿の表面に汚れが付着したときは、クリームクレンザーなどを付けて、丸めたラップでこすり落とすか、漂白剤に浸けておくと落としやすくなります。

●ご注意
- 台所用合成洗剤(中性)以外やスプレー式洗剤は、使用しないでください。
(アルカリ性・弱アルカリ性・弱酸性・酸性の洗剤などやスプレー式洗剤は、操作部表面を傷めたり、故障をおこす原因になります)
- シンナー・ベンジン・アルコール・オーブンクリーナー・クレンザー・換気扇洗剤・漂白剤・金属タワシは使用しないでください。また、塗装面に衝撃を与えないでください。
(塗装面を傷めたり、傷が付いたり、塗装がはがれたりして腐食の原因になります)
- 市販の電子レンジ清掃剤(中性)をお使いになるときは、必ず説明書で指定された加熱時間をお守りください。(加熱しすぎると発煙や故障のおそれがあります)

故障かな？ 修理を依頼される前に、もう一度お調べください。

	こんな場合	故障ではありません
音について	**加熱中**(カラ焼き時も含む)**や終了後に「ブーン」とファンが回ったり止まったりする。**	●製品内部を冷やすために回ります。
	加熱中にときどき暗くなったり「カチカチ」と音がする。	●加熱をコントロールしているためです。
	オーブン・トースターグリル加熱のときに「ポン」やきしみ音がする。	●高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。
	レンジ加熱のとき「パチン」と音がする。	●ドアと本体の接触面に付着していた水滴がはじける音です。
動作について	**コンセントに電源プラグを差し込んでいるのに何も表示しない。**	●ドアを開けると「0」表示が出て、操作ができます。 ●ドアを閉めて1分間放置すると表示が消え、電源が切れます。「**電源オートオフ機能**」をご覧ください。8 ページ
	上ヒーターが赤熱しない。(カラ焼き時も含む) (オーブン・トースターグリル加熱のとき)	●断続制御していますので、メニューによって赤熱しない場合があります。
	煙が出たり、いやなにおいがする。	●ご購入後にカラ焼きされましたか？9 ページ ●庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか？ また、煮汁などの油や液体をこぼしませんでしたか？ 「**お手入れ**」27ページ
	丸皿(回転網)が右に回ったり、左に回ったりする。	●加熱スタート時のタイミングによって右または、左に回転するモーターを使用しているためです。 故障ではありません。
	加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	●食品から出た水分が水蒸気となり、ドアに付着したもので、心配ありません。ふきんで拭き取ってください。
	庫内で火花が出る。 (レンジ加熱のとき)	●金串、アルミホイル、金粉・銀粉の飾りのある容器や金属容器を使っていませんか？「使える容器」11ページ ●食品カスなどが付着していませんか？「お手入れ」27ページ
	加熱中に電源がすぐ切れる。 (ブレーカーが切れる)	●電気の容量が超えていませんか？ 販売店にご相談ください。4 ページ
仕上がりについて	**飲み物が熱くなりすぎる。**	● **3牛乳・酒** で加熱されていますか？17ページ ●容器の重さや加熱前の温度に応じて**仕上がりキー**を使っていますか？約10°C温度が上下します。17ページ ●それでも熱すぎたり、ぬるすぎたりする場合は、**「U01～03」を表示するときは**をお読みください。29ページ
	1センサー解凍 で食品が加熱しすぎる。	●食器にのせていませんか？ ラップに包んでいませんか？ ●素材に応じて**仕上がりキー**を使っていますか？15ページ ●それでも加熱しすぎる場合は、**「U01～03」を表示するときは**をお読みください。29ページ
	加熱した食品が熱くなりすぎたり、加熱不足だったり、また正しく操作しているのに、「U01～03」を表示する。	●次ページ下の**「U01～03」を表示するときは**をご覧ください。
	市販の料理ブックや他の製品のオーブンメニューが上手にできない。	●このクックブック内の類似メニューの加熱方法を参考に手動で予熱をしてから、様子を見ながら焼いてください。 (温度や時間が、市販のお料理ブックなどと異なることがあります)

「U番号」・「C番号」の表示が出て、加熱を続けることができない。

こんな表示が出たら	調べるところ	
	●丸皿をセットしていますか？	左の内容を調べた後、ドアを開けるか とりけし を押して、やり直してください。 それでも、**「U01～03」**を表示するときは、下記**「U01～03」を表示するときは**の操作をおこなってください。
U02	●食品の量が多すぎます。 分量を減らしてください。	
	●食品の量が少なすぎます。 分量を増やすか5分を超えない加熱時間に設定してください。	
	●庫内が高温のため使用できません。 エラー表示が消えると使用できます。 (ドアを開けておきましょう)	

 ⇄

製品が故障している場合があります。
電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、もよりのお客様ご相談窓口に 表示の内容 をご連絡ください。31ページ

ただし の場合は

製品の排気口が壁などに近付きすぎていませんか？
据え付け状態を確認してください。

「U01～03」を表示するときは

庫内に回転網のみをセットし、ドアを閉めて次の ① ～ ⑥ のキーを順に押してください。
※ ② ～ ④ のキーを押しても、音は出ません。

① とりけし ………………………… ゼロを表示します
② 10分
③ 仕上がりキー ▲ (強め)
④ 10秒
⑤ 仕上がりキー ▼ (弱め) …… ━ (バー)表示します
⑥ センサーあたため …………… ━ (バー)表示が点滅します

回転網が1回転後、終了音とともにゼロ表示が点灯すると、操作は完了です。(重さを計るセンサーの調整をしました)

※エラー音(ピピピピ…)が鳴り、「U01」を表示する場合は、もう一度操作に誤りがないか、お確かめください。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 出張修理

1 「**故障かな?**」28~29ページ を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

・品名:電子レンジ　・形名:(本書の表紙に記載の形名)
・お買いあげ日(年月日)　・故障の状態 (具体的に)
・ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
・お名前　・電話番号　・ご訪問希望日

● この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証書(別添)

● 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

● **保証期間…お買いあげの日から1年間です。**

ただし、マグネトロンのみ2年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

※一般家庭用以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

● 当社は電子レンジの補修用性能部品を製造打切後、8年保有しています。

● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　)　ー

愛情点検

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか?

● 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
● 自動的に切れないときがある。
● コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。
● スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
● ドアに著しいガタがある。
● 触れるとピリピリと電気を感じる。
● ドアや庫内に著しい変形がある。
● その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、
お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

●製品の故障や部品のご購入に関するご相談は……**シャープ修理相談センター**へ
●製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は………**シャープお客様相談センター**へ

シャープ修理相談センター

●**修理相談センター**(沖縄・奄美地区を除く)
■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時(年末年始を除く)

0570-02-4649
当ダイヤルは、全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
呼出音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせいたします。
(注)携帯電話・PHSからは、下記電話におかけください。

		〈東日本地区〉	〈西日本地区〉
●**携帯電話／PHS**でのご利用は……	(一般電話)	043-299-3863	06-6792-5511
●**FAX**を送信される場合は…………	(FAX)	043-299-3865	06-6792-3221

●**沖縄・奄美地区**については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。

◎ **「持込修理」**および**「部品購入」**のご相談 は、上記**「修理相談センター」**のほか、
下記地区別窓口にても承っております。

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後5時30分(祝日など弊社休日を除く)
〔ただし、沖縄・奄美地区〕は…＊月曜～金曜：午前9時～午後5時30分(祝日など弊社休日を除く)

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札幌 サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北地区	仙台 サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
関東地区	さいたま サービスセンター	048-666-7987	〒331-0812	さいたま市北区宮原町2-107-2
	宇都宮 サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東京 テクニカルセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多摩 サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千葉 サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横浜 サービスセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
東海地区	静岡 サービスセンター	0543-44-5781	〒424-0067	静岡市清水鳥坂1170
	名古屋 サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北陸地区	金沢 サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚4-103
近畿地区	京都 サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大阪 テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	神戸 サービスセンター	078-453-4651	〒658-0082	神戸市東灘区魚崎北町1-6-18
中国地区	広島 サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国地区	高松 サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九州地区	福岡 サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄・奄美地区	那覇 サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

シャープお客様相談センター

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時(年末年始を除く)

東日本相談室	TEL **043-297-4649**	FAX **043-299-8280**	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	TEL **06-6621-4649**	FAX **06-6792-5993**	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

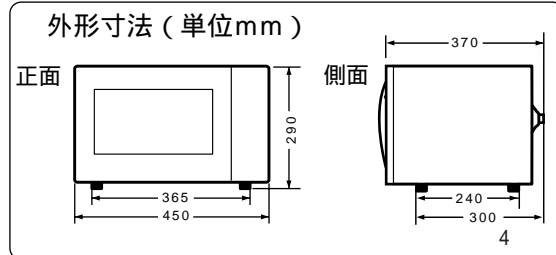
●所在地・電話番号などについては変更になることがありますので、その節はご容赦願います。(0306)

仕　様

定格電圧	100V	
定格周波数	50Hz-60Hz共用	
レンジ	定格消費電力	960W(50Hz)/1,360W(60Hz)※1
	定格高周波出力	500W※2・200W相当
	発振周波数	2,450MHz
トースターグリル	定格消費電力	1,150W
オーブン	定格消費電力	1,150W
	温度調節範囲	発酵(40℃) 110～200℃※3
外形寸法	幅450mm×奥行370mm×高さ290mm	
加熱室有効寸法	幅285mm×奥行295mm×高さ150mm	
ターンテーブル直径	丸皿260mm(回転網225mm×135mm)	
質量	約12kg	
電源コードの長さ	約1.4m	

■外形寸法（単位mm）

正面　290　365　450

側面　370　240　300　※4

※1 60Hz(1,360W)時は、断続運転となるため、消費電力量は、50Hz(960W)時と同じです。(調理時間も同じです)

※2 定格高周波出力500Wは、短時間高出力機能［約30分間(15分×2回)］であり、定格連続高周波出力は、350Wです。350Wへは、自動的に切り換ります。

※3 このオーブンレンジの200℃での運転時間は、約10分間です。その後は、自動的に170℃に切り換わります。

※4 設置するときは、更に壁面より10cm以上離す必要があります。(両側面も10cm空間を設ける必要があります)

● 待機中(表示が消えている状態)の消費電力は、0Wです。
● 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

● 製品についてのお問い合わせは…
シャープお客様相談センター
東日本相談室　TEL 043-297-4649　FAX 043-299-8280
西日本相談室　TEL 06-6621-4649　FAX 06-6792-5993
《受付時間》月曜～土曜：午前9時～午後6時　日曜・祝日：午前10時～午後5時 (年末年始を除く)

● 修理のご相談は…　31ページ記載の「お客様ご相談窓口のご案内」をご参照ください。

● シャープホームページ　http://www.sharp.co.jp/

シャープ株式会社
本　社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

S150シリーズ
Printed in Thailand
TCADCA832WRRZ　04AO ㊍ ①

RE-S150